

ROCAMBOLE MISTO

INGREDIENTES

1/2 kg de carne moída de primeira
1/2 kg de peito de frango moido (cru)
1 pacote de creme de cebola
300 g de presunto de peru
300 g de mussarela
100 g uva passa
Azeitona picada a gosto
Milho e ervilha a gosto
Batata palha a gosto
Manteiga para besuntar
Alho e sal a gosto
Plástico filme
Papel alumínio

MODO DE PREPARO

Em uma tigela misture a carne moida, o frango, o alho, o sal e o creme de cebola.

Misture bem.

Abra o plástico filme em cima da mesa (como ele é estreito, abra em dois pedaços para que fique largo).

Coloque a mistura das carnes e abra até formar um quadrado uniforme.

Coloque o queijo, o presunto e espalhe os demais ingredientes.

Com a ajuda do filme, levante e enrole a carne.

Com ela já enrolada, passe todo o plástico filme em volta, apertando suavemente para que fique compacta.

Coloque na geladeira por 20 minutos.

Depois tire do plástico filme e coloque no papel alumínio com cuidado para não quebrar. Besunte por cima com a manteiga, feche o papel e coloque em uma assadeira e leve ao forno em 180°C a 200°C por 40 minutos.

Se achar que precisa, deixe mais uns 10 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54618-rocambole-misto.html>